



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜLMACUN

3 adet yufka
400 gr kıyma
2 adet kuru soğan
1 adet sivri biber
2 adet domates
Yarım demet maydanoz
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz

Soğan ve domates rendelenir. Maydanoz ve biber kıyılır. Kıyma ve hazırlanan malzemeler bir kaba konur ve karıştırılır. Sulu bir karışım olması gerekir. Yufkalar üst üste konur, artı şeklinde kesilir. İlk üçgen alınır, bütün yüzeyine ince bir tabaka halinde kıymalı harç sürülür. Önce rulo yapılır, sonra kendi etrafında sararak gül şekli verilir. Bütün yufkalar aynen yapılır. Üzerlerine sıvıyağ sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.